

青海チベットの腸詰め料理

小野田 俊蔵

2017年8月23日、羊の解体の技法をアムド・レプコン（青海省同仁）近郊にあるアンドン A mgron 村の農牧民ドルジェチャプ rDor rje skyabs 氏にお願いして見せていただいた。追加の研究調査を実施するつもりで発表を控えていたが、コロナ禍の影響で外国への調査旅行が実現せず、今回写真を中心に報告させていただくことにした。

調査目的は当地の羊解体の手順、特に内臓の処理の仕方とそれを使った料理の方法の実際を実見することである。羊の解体はアムド地方一般には男性が担当し、女性が内臓処理を担当すると聞いていたが、この家では内臓の処理まで一貫して男性のドルジェチャプ氏が行っていた。全体的な印象は畜動物に対する配慮にあふれた憐憫の心を持ちながら彼らが作業をしている事である。すでに多くの報告があるように解体に先立って羊の口と鼻をロープで縛って呼吸を止め気絶させるが、この方法をカダム（口縛り）或いはウクチャー（断息）と呼んでいる。最も苦しまずに命を終えさせる方法だと彼らは考えている。



窒息させ気絶させる



大動脈を手でちぎる



ナイフを入れて皮を剥いでいく



この時点では全く出血しない

家の中ではそれに伴って当家の長老が経文を唱えて羊に対する感謝と回向の儀式をおこなっていた。選ばれた個体は現地の齡数表現では so drug kha gang (ソトゥク・カガン) とよばれる6歳のメスである。

アムド牧民が行なう解体の大まかな手順と関連する身体部位、特に枝肉の部位の名称に関しては若干の報告がありそこに詳しい記述があるので仔細には繰り返さないが、今回は肉以外の部位、特に料理に使われることも多い五臓 (don lnga トンガ) 六腑 (snod drug ストゥク) と呼ばれる内臓に関して見聞した事を報告したい。



身から皮を外していく



開腹する

都市部の市場で肉を販売している店はすべて回族の店で、その店頭に吊り下げられている肉はチベット人が行なう無痛の中の屠殺とは殺方法が異なり、恐怖や緊張の関係で肉質の中に血がまわり、一様に赤みを帯びた肉である。青海チベット人のこのダムと呼ばれる方法で得られる肉は肉質の中への充血が少なく肉自体は白っぽい。但し横隔膜よりも上の



血を汲み出す



肺と心臓の取り出し



次に内臓を取り出す



消化器の処理

心臓と肺が収まる胸郭部分（ya khog）に血が溜るので先ずはそこから血を汲み出す必要がある。

肺臓・心臓・肝臓・脾臓・腎臓のいわゆる五臓は、アムド地方では 肺臓 glo ba ロワ、心臓 snying ニャン、肝臓 mchin ba チンバ、脾臓 mtsher ba ツェルワ、腎臓 mkhal ma クワマ と呼ばれる。



肝臓



脾臓

六腑は、胃 pho ba ホワ、（小）腸 rgyu ma ジュマ、大腸 long ga ロンカ、三焦 bsam se'u サムスイ（精巣／卵巣）、膀胱 lgang ba ガンワ、胆嚢 mkhris thum テイトウム である。ホワは胃という意味とお腹全体を意味する時がある。

消化系臓器

牛や羊など反芻動物には複数の胃があるが、第一の胃を表す単語は grod pa ジョッパあるいは kyo pu ジョプである。

第二第三の胃は、kyo pu dpe cha ジョプ・ホェチャ、kyo pu pho sul ジョプ・ホスと呼ぶ。地方によっては第三の胃に繋がるものを第四の胃と呼ぶ場合もあるが、この地方ではジョプ（胃）とはみなさず単にホワと呼んでいた。

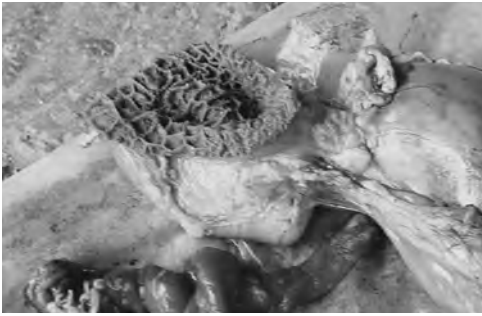
腸は全体を rgyu ma ジュマ と呼び、料理の名前としての腸詰めも同じく rgyu ma ジュ



第一の胃の内容物除去



表裏を水洗い



ハチノス状の第二胃



第三胃



第三胃には胃石が含まれる



洗浄すると「千枚の襷」が

マである。phye rgyu シジュ、khrag rgyu チャクジュ、これらは小腸の部位で作る。大腸で作る腸詰は rgyu khya ジュチャ、g-yas rgyu イジュ と名付けられている。単独で塩茹でて食べる臓物もある。

日本のホルモン焼きのように「焼く」という方法は伝統的なチベット料理にはない。伝統的な料理としては無いが、最近は西欧起源のバーベキューを都心部の若者たちは楽しむという。ただし、その場合でも野菜はほとんど摂らず肉のみを焼くのだという。

腸詰め料理

最も好まれ最も盛んに食べられるのは腸詰（ソーセージ）である。腸詰料理は総称して rgyu ma ジュマであるが、中に詰める具材によっても様々な種別がある。上述したように、使う腸の部位によっても料理は異なる。これはその部位の強度つまり破れやすさに応じて具の内容も変わるのだと説明を受けた。

g-yas rgyu イジュ、khrag rgyu チャクジュ、そして phye rgyu シジュと呼ばれる腸詰め料理が一般的に好まれるという。

g-yas rgyu イジュの中に詰めるものは、ske sha フキヒヤ＝頸肉、glo ba ロワ＝肺臓、grod pa ジョパ＝第一胃、snying ニャン＝心臓、sha tshil ヒヤツイ＝脂身、gro phye ジョ

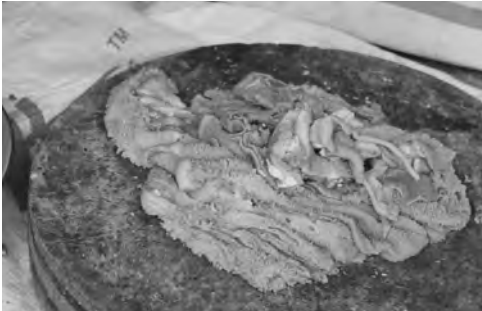
シ=小麦粉、tshwa ツァ=塩、tsong ツォン=葱が一般的であるという。



頸肉



肺臓



第一胃



心臓



横隔膜周辺の脂身



小麦粉



塩



葱

詰め込み作業

大腸に関しては一定の太さがあるので具を直接手で詰め込むことが出来る。詰め込む前に予め裏返して小麦粉を腸内面に振りかけておく。その上で小麦粉を添加した裏面を巻き込みながら具が充填されていく。



詰め込み



充填



詰め上がり



端を結ぶ

khrag rgyu チャクジュ (血のソーセージ) の中に詰めるものは、khrag チャク=血、nang sha ナンヒャ=腹部の内臓を囲む肉、yer ma イエルマ=花椒、tshwa ツァ=塩、そ



血に塩と山椒を入れる



ナンヒャを入れて搅拌

して mchin ba チンバ=肝臓を入れるのが一般的だが、今回は肝臓の状態が良くなかった
のでその代わりに脾臓 mtsher ba ツェルワが使われていた。茹で上がりは黒いので rgyu
nag ジュナクと呼ばれる。



胃を詰め込みの道具として利用



具を送り込む



結び目を付けていく



タカジユの下ごしらえが完了

phye rgyu シジュの中に詰めるものは、タカジユの中に詰めるものに足して、gro phye
トシ=小麦粉あるいは sran phye センシ=豆粉、sgog pa フゴッパ=ニンニク、tshwa ツア
=塩、tsong ツォン=葱であった。

肝臓を中に詰める mchin rgyu チンジュも好まれるというのが今回は肝臓の状態が良くな
かったので断念した。

最後に詰める道具として利用
した胃（第四）の中に、残った
詰め物を全部詰めて菜箸を使っ
て器用に縫い上げる。



詰め込み道具の胃にも具を詰める



菜箸で縫って止める

茹で上げ

大釜に湯を沸かしその中で茹で上げていく。特に他の食材を添加する様子は見受けられなかった。調査者は肉食をしないので丁重に断ったが、すべての構成員に平等に分配されていた。



茹で上げ



ジュンマ料理の完成



腎臓はそのまま茹でられていた

アムド（青海チベット）語のカタカナ表記についてはアムド語研究者である東京外国語大学の海老原志穂さんから沢山の有益な助言を得ました。記して感謝します。尚、この報告の内容は、2018年3月28日に東京外国語大学アジアアフリカ言語文化研究所3階304号室で開催された『「チベット牧畜文化辞典」の未来を語る』／「青海チベット牧畜民の伝統文化とその変容～ドキュメンタリー言語学的手法に基づいて～」2017年度第3回研究会（科研費基盤研究（B）「チベット牧畜民の生活知の研究とそれに基づく牧畜マルチメディア辞典の編纂」（研究代表者：星泉、課題番号 15H03203）において口頭発表され、その際に帯広畜産大学の平田昌弘先生および小川龍之介先生から貴重な助言を得ました。